

Lotta allo spreco alimentare: Varese protagonista con Sifood

Pubblicato: Martedì 25 Febbraio 2014



A Varese un polo tecnologico con un forte contenuto d'innovazione per prevenire lo spreco alimentare, **un problema che in Italia ha un costo complessivo stimato tra i 7,7 e i 9 miliardi di euro**. Tanto valgono le 1,3 miliardi di tonnellate di cibo che ogni anno finiscono in pattumiera.

C'è il supporto della **Camera di Commercio nell'avvio di SIFooD (Science and Innovation Food District)**, il **distretto del cibo e della scienza promosso da Whirlpool Ricerca e Sviluppo** con la collaborazione di diverse tra imprese, associazioni e istituzioni. L'intento è quello di analizzare i dati e le statistiche sullo spreco del cibo lungo tutta la filiera agroalimentare così da elaborare politiche e strategie per la sua prevenzione. «L'adesione della Camera di Commercio a SIFooD – sottolinea il presidente Renato Scapolan – si pone in linea di continuità con l'impegno dell'ente verso le aggregazioni nate sul territorio provinciale, ritenute strategiche per lo sviluppo della competitività delle imprese varesine». Attualmente SIFooD conta su una ventina di associati, tra cui molte imprese, la stessa **Camera di Commercio, l'Unione Industriali Varese e l'Università Carlo Cattaneo Liuc**. L'aggregazione è aperta all'ingresso di nuove realtà imprenditoriali: in particolare, si punta ad attrarre esponenti della grande distribuzione, ma anche realtà specializzate nella produzione di biosensori alimentari e nell'architettura di sistema hardware e software. «L'innovazione si sposa con il concetto di beneficio per il consumatore – evidenzia **Mauro Piloni**, presidente del distretto ad alta tecnologia SIFooD – e non può essere avulsa dal contesto sociale del momento. **SIFooD e Whirlpool R&D** hanno riconosciuto nel tema dello spreco alimentare un'opportunità per mettere a sistema un insieme di eccellenze con lo scopo di creare qualche cosa di diverso, innovativo e tangibile nella risposta a questa problematica. Quanti di noi non si ritrovano nell'affermazione che, purtroppo, sprechiamo troppo cibo e che l'abbondanza della risorsa cibo ha eroso il senso di responsabilità nel suo utilizzo? Come SIFooD ci proponiamo allora di dare una risposta al quesito di come ridurre lo spreco alimentare»

Da qui i primi progetti, da realizzarsi fin d'ora. È il caso del programma **“Big Data”** per monitorare e razionalizzare i processi d'acquisto, grazie all'utilizzo intelligente di dati già disponibili o collezionabili con il supporto dei consumatori e lo sviluppo di nuove tecnologie. Ma è il caso anche della progettualità relativa al tema **“Antispreco domestico”**, che punta a promuovere tecnologie di monitoraggio e riduzione del deperimento del cibo con sistemi di tracciabilità e di conservazione e cottura ottimale degli alimenti.

Come certificano anche istituzioni europee e mondiali, come la **Fao**, il **54% degli sprechi alimentari si verifica infatti a monte**: in fase di produzione, raccolta e immagazzinamento. Mentre il restante **46% avviene a valle**, nelle fasi di trasformazione, distribuzione e consumo. Questo prevalentemente per due motivi principali: l'acquisto eccessivo di derrate e il raggiungimento della data di scadenza.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it